

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Ubi kayu (*Manihot esculenta* Crantz) atau singkong merupakan bahan pangan sumber karbohidrat. Di Indonesia ubi kayu dijadikan makanan pokok nomor tiga setelah padi dan jagung. Disamping itu ubi kayu sangat berarti dalam usaha penganeekaragaman pangan penduduk dan berfungsi sebagai bahan baku industri makanan serta bahan pakan ternak. Produk ubi kayu di Indonesia sebagian besar dimanfaatkan sebagai bahan pangan (64 %) sedangkan sisanya dimanfaatkan sebagai bahan baku industri pati, pakan, dan ekspor. Namun demikian konsumsi ubi kayu sebagai bahan pangan dan produk olahan ubi kayu relatif rendah yaitu antara 43 kg – 70 kg/kapita/tahun (Anonim, 1992).

Peningkatan nilai ekonomi ubi kayu dapat dilakukan dengan mengolah ubi menjadi berbagai macam produk olahan, baik dalam bentuk basah maupun kering. Upaya diversifikasi pengolahan ubi kayu menjadi beberapa produk olahan ini juga bertujuan untuk memberikan cita rasa yang lebih disukai oleh masyarakat dan menambah nilai gizinya (Titiek dan Rahayu, 2003).

Di Indonesia, terigu dimanfaatkan sebagai bahan baku industri pangan dan untuk memenuhi kebutuhan tersebut Indonesia harus mengimpor terigu yang dari tahun ke tahun cenderung meningkat dengan makin berkembangnya industri yang berbahan baku terigu. Ubi kayu dapat diolah menjadi tepung ubi kayu, yang selanjutnya tepung ini dapat dimanfaatkan dalam industri pangan untuk mensubsitusi terigu. Penggunaan tepung ubi kayu dapat mencapai lebih dari 50 %

Biskuit merupakan salah satu makanan yang memiliki kandungan gizi yang cukup baik. Bahan utama pembuatan biskuit adalah tepung terigu yang mengandung protein. Biskuit didefinisikan sebagai semacam kue kering, renyah, keras, atau kurang keras dengan berbagai aroma dan biasanya tanpa ragi, dalam bentuk kecil dan tipis. Bahan-bahan untuk pembuatan biskuit terdiri dari bahan pembentuk struktur, bahan pengempuk dan bahan pemberi rasa (Smith, 1972).

Biskuit dapat dijadikan pilihan yang tepat untuk jajanan yang banyak diminati baik untuk anak-anak maupun orang dewasa. Biskuit merupakan jenis makanan ringan dengan bahan dasar tepung terigu, yang masih merupakan komoditi impor dan mahal harganya, untuk itu perlu dilakukan substitusi ataupun digantikan dengan bahan lain. Alternatifnya dapat digunakan tepung ubi kayu yang mudah didapatkan di daerah pedesaan dan harganya lebih murah, tetapi penyeimbangan gizi diperlukan dalam pembuatan biskuit ini karena tepung ubi kayu yang dominan adalah hanya kandungan kalornya saja, untuk itu perlu dilakukan penyeimbangan gizi (Suprapti, 2002).

Penelitian yang dilakukan oleh Dedin dan Latifah (1999), pada pembuatan biskuit tepung gaplek dan tepung daun ubi kayu sebagai penyeimbang gizi. Perbandingan tepung gaplek dan tepung daun ubi kayu dengan konsentrasi 185 : 15 g menghasilkan biskuit paling banyak disukai oleh panelis, berdasarkan kandungan serat kasar dan total karoten. Sedangkan untuk kerenyahan yang paling disukai adalah biskuit dengan menggunakan tepung gaplek.

Bayam merah juga dapat dijadikan sebagai penyeimbang gizi dari tepung ubi kayu, karena bayam merah mempunyai kandungan gizi yang tinggi. Adapun

Kandungan gizi dari 100 g bayam merah meliputi : kalori sebanyak 51 Kal ; protein 4,6 g ; lemak 0,5 g ; karbohidrat 10 g ; kalsium 368 mg ; fosfor 111 mg ; besi 2,2 mg ; vitamin A 5800 SI ; vitamin B 0,08 mg ; vitamin C 80 mg ; serat 0,6 g dan air 82,0 %. Berdasarkan data di atas dapat dilihat bahwa kandungan kalsium dan fosfornya tinggi dan rendah lemak selain itu kandungan vitamin A dan vitamin C-nya juga tinggi. Kandungan vitamin C bayam merah lebih tinggi dari jeruk manis dan hampir sama dengan jambu biji (Anonim, 2000).

Bayam yang dikenal dengan nama ilmiah *Amaranthus* sp. banyak dipromosikan sebagai sayuran daun sumber gizi bagi penduduk di negara berkembang. Bayam yang biasa dikonsumsi sebagai sayuran dikenal dengan bayam cabutan atau bayam sekul (Rukmana, 1994).

## **B. Permasalahan**

1. Apakah kombinasi tepung ubi kayu (*Manihot esculenta*) dan bayam merah (*Blitum rubrum*) berpengaruh terhadap kualitas biskuit ?
2. Berapakah kombinasi tepung ubi kayu (*Manihot esculenta*) dan bayam merah (*Blitum rubrum*) yang optimal untuk mendapatkan kualitas biskuit yang baik ?
3. Berapakah umur simpan biskuit yang dibuat dari kombinasi tepung ubi kayu dan tepung daun bayam merah?

## **C. Tujuan**

1. Mengetahui pengaruh kombinasi tepung ubi kayu dan tepung daun bayam merah terhadap kualitas biskuit.
2. Mengetahui kombinasi tepung ubi kayu dan tepung bayam merah yang optimal untuk mendapatkan biskuit yang berkualitas.
3. Mengetahui umur simpan biskuit yang dibuat dari kombinasi tepung ubi kayu dan tepung daun bayam merah.

## **D. Manfaat**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat mengenai penggunaan tepung ubi kayu dan tepung daun bayam merah dalam meningkatkan kualitas dan nilai gizi biskuit.